

NEWS RELEASE

2018年11月26日

高校生を対象にしたスープメニューのアイデアコンテスト
優勝作品は宮城県農業高等学校「宮城の冬越し松葉汁」!



「スマイル“フード”プロジェクト in東北 2018」
決勝大会実施のお知らせ



東洋水産株式会社(本社:東京都港区、社長:今村 将也)では、2018年11月17日(土)に本社にて、「スマイル“フード”プロジェクト in東北 2018」の決勝大会を開催し、優勝作品を決定致しました。

本企画は今年の7月より東北地区において、「食」に興味・関心のある高校生を対象に実施して参りました。地域の特色を生かしたスープメニューのアイデアを募るコンテストで、食の未来を担う青少年の健全な育成と、地域社会への貢献を目的としています。4回目の開催となる今年度は、合計130チームの皆様からご応募いただき、厳正なる書類審査により各県代表6チームを選出いたしました。そして、この度の決勝大会にて、「おいしさ」「地域性」「独創性」「実現性」などの観点に基づき、社内審査員と食品専門紙記者により優勝と準優勝を決定致しました。

■受賞作品

優勝:(学校名)宮城県農業高等学校 / (チーム名)農業経営者クラブ
(作品名)「宮城の冬越し松葉汁」

宮城の郷土料理「松葉汁」をSNS映えするようアレンジし、若者への普及を目指したスープ。雪をイメージした酒粕と豆乳ベースのスープに、松葉の葉に見立てた大根の細切りを加え、パプリカと柚子入りの「黄つみれ」とシソとレンコン入りの「緑つみれ」を合わせました。



準優勝:(学校名)青森県立八戸商業高等学校 / (チーム名)八戸海藻計画
(作品名)「～八戸の魅力食べてけろ～海藻ごっつりワンタンスープ」

青森の「脱短命県」をテーマにした作品。具材にはワカメ入りのワンタ^{あぼうきゅう}ンと昆布入りの肉団子を使用し、フナ^{あぼうきゅう}と特産の食用菊「阿房宮」で彩りを添えました。スープは八戸産の煮干しで取っただしに海藻の旨味が加わり、塩分控えめながらも満足感のある味に仕上げました。



■決勝大会概要

実施日時	2018年11月17日(土)13:30～18:30
実施場所	東洋水産株式会社 本社 〒108-8501 東京都港区港南2-13-40
参加チーム ・ 作品名	<ul style="list-style-type: none"> ・八戸海藻計画 (青森県立八戸商業高等学校) 「～八戸の魅力食べてけろ～海藻ごっつりワンタンスープ」 ・どべっこ3 (岩手県立遠野緑峰高等学校) 「どべっこ遠野野菜スープ」 ・農業経営者クラブ (宮城県農業高等学校) 「宮城の冬越し松葉汁」 ・MYA (ミヤ) (秋田県立金足農業高等学校) 「親子丼!?スープ～秋田 ver～」 ・チームほっこり2 (山形県立庄内農業高等学校) 「だだちゃまめのほっこりスープ2」 ・2年 家庭クラブ (福島県立小野高等学校) 「うつくしまふくしま小野町の味「まんがこ風スープ」」 (順不同)
審査基準	「おいしさ」・「地域性」・「独創性」・「実現性」などの観点から、プレゼンテーション・試食(当日生鮮食材で再現調理した作品・事前に当社でフリーズドライ化した作品)審査を通して当社社員と食品専門紙記者が選考致しました。
賞・表彰	優勝・準優勝を各1チーム決定し、表彰致しました。優勝チームの作品は、「カップ入りフリーズドライスープ」製品の形態に整え、2019年2月頃に進呈し、秋頃にマルちゃんブランドで商品化する予定です。
特典	優勝・準優勝の他、出場チーム全員に各種副賞を進呈しました。